

Marinerad grillax

Total tid **60 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse

INGREDIENSE

R

4 Portioner

- 800 g** laxfilé med skinn
- 1** apelsin
- 4 msk** olivolja
- 2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
- 4** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron blandning av valfria örter: koriander, persilja, mynta

Grillade grönsaker:

- 200 g** körsbärstomater
- 200 g** gul squash
- 100 g** rödlök
- 7** skogssvampar eller champinjoner svartpeppar
- 3 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron
- 3 msk** olivolja
- 4 tsk** torkad oregano

Grillad vattenmelon:

- 4 skiva** vattenmelon Ponzusås att droppa över

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Riv av apelsinskalet med ett fint rivjärn och ställ undan. Halvera apelsinen och pressa ned saften i skål, tillsätt Kikkoman sojasås och Ponzu citrus sojasås och blanda väl. Skölj och skär laxen i bitar på 200 g. Lägg i skålen med marinaden (med skinnet uppåt) och låt marinera i 30 minuter.

Steg 2

Förbered dressingen för grönsakerna: Rör ihop ponzusåsen med olivoljan, oregano och peppar. Halvera körsbärstomaterna, skiva squashen och löken och lägg dem tillsammans med svampen på en grillbricka. Droppa dressingen över det hela och grilla ett par minuter på båda sidorna. Grilla vattenmelonskivorna direkt på gallret och droppa över ponzusåsen.

Steg 3

Ta upp laxen ur marinaden och klappa torrt med kökspapper. Lägg på grillen (med skinnet nedåt) och grilla den knaprig, vänd och grilla den andra sidan i 2–3 minuter. Servera med grillade grönsaker och vattenmelon.